



Krevety s dalmátským špenátom

🕒 30–40 Min 

Príprava

- 1 Baklažán nakrájajte na kocky, papriku nakrájajte na pásiky a cibuľu a cesnak nakrájajte na tenké plátky.
- 2 Zohrejte olivový olej na panvici a opečte baklažán s paprikou. Pridajte cibuľu a cesnak a pokračujte v opekaní.
- 3 Potom pridajte špenátové listy a dochuťte morskou soľou, mletým korením, provensálskymi bylinkami a citrónovou šťavou.
- 4 Olúpte krevety (ak je to potrebné) a ochuťte morskou soľou a mletým korením. Opečte na olivovom oleji, zmiešajte so špenátom a ostatnou zeleninou a podávajte.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Krevety
4 PL	Olivový olej
1 kus	Baklažány, malé
1 kus	Cibuľa
1 kus	Strúčik cesnaku
1 kus	Červená paprika
300 g	Listy špenátu
2 PL	Citrónová šťava
1 PL	♦ Provensálske byliny
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

